

Carte des fromages et desserts

Que fait La Rouvraie ?

Spécialisée dans les séminaires, les repas d'entreprises et tout ce qui touche à l'évènementiel.

Restaurant privé et sur réservation uniquement, nous sommes à votre disposition pour des repas de familles, anniversaires, banquets, baptêmes et mariages.

Nos salles à manger sont spacieuses et privatives.

Les repas sont à base de produits frais et principalement de notre région.

Nous restons à votre écoute pour composer d'autres menus qui ne seraient pas sur cette carte.



Faites-nous confiance,
Vous ne serez pas déçus !

LA ROUVRAIE

Au milieu du repas

SORBET POMME ET CALVADOS ————— 12.- /pers.

SORBET CITRON ET VIN CHAMPAGNISÉ ————— 12.- /pers.

LA ROUVRAIE

Fromages

TRILOGIE DE FROMAGES DE LA RÉGION ————— 10.-/pers.
Tomme neuchâteloise / Bleuchâtel / Gruyère mi-salé

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION ————— 16.-/pers.
Tomme neuchâteloise / Bleuchâtel / Gruyère mi-salé / camembert
Mont d'or / chèvre / tête de moine / brie / noix et figues / confitures douces

CHOIX DE PAINS SPÉCIAUX ————— 6.-/pers.
Choix de pains aux noix, pains aux fruits, pains briochés, pains aux céréales

LA ROUVRAIE

Desserts

ASSORTIMENT DE 3 VERRINES ————— 12.- /pers.

- 1) Mousse au chocolat
- 2) Parfait glacé à la fée verte
- 3) Salade de fruits frais maison
- 4) Mousse de fruits
- 5) Crumble aux pommes
- 6) Ananas flambé et sa gélatine

TIRAMISU MAISON ————— 8.- /pers.

PROFITEROLES CRÈME, CHOCOLAT ET PRALINÉ ————— 9.- /pers.

MILLE-FEUILLES AUX FRUITS ROUGES ————— 10.- /pers.

FRAMBOISIER MAISON ————— 10.- /pers.

TOURTE FORÊT-NOIRE OU BLANCHE ————— 10.- /pers.

VACHERIN GLACÉ 2 ARÔMES AU CHOIX ————— 12.- /pers.

Arômes : vanille, chocolat, moka, praliné, fraise, cassis, framboise, pistache, citron

DESSERT PAR PRESTATAIRE EXTERNE (AUTORISÉ PAR LA ROUVRAIE) — 6.- /pers.